

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Chapa Elétrica Cromo Duro Linha 900, 18 kW

Informações do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IE030K	Modelo:	EMPPLS9IE030K
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	154 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IE030K

Descrição Resumida

Chapa elétrica de cromo duro de 18 kW para cozinhas profissionais. Ideal para sobremesa, oferece cozedura rápida e limpeza fácil. Dimensões: 1200x900x300 mm.

Descricao Completa

Chapa elétrica cromo duro — Chapa Elétrica de Cromo Duro — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta poderosa chapa elétrica de cromo duro, ideal para uma confeitaria rápida e uniforme de diversos alimentos. A alta potência de 18 kW assegura um aquecimento eficiente e a superfície robusta de cromo duro garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma solução de excelência para operações intensas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é perfeito para restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma solução fiável para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros pratos. A sua construção robusta e o design para sobremesa permitem a integração perfeita em qualquer linha de confeitaria, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Confeitaria	Aço retificado, 12 mm de espessura, com bordo em aço inoxidável soldado para estanquidade e limpeza fácil
Painéis	Laterais, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Resistências	Aço inoxidável de alta potência
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável até 300°C, com termóstato de segurança
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Canal de Limpeza	Com orifício para limpeza da placa e evacuação de gordura, fabricado em aço inoxidável
Gaveta de Recolha de Gordura	Extraível, em aço inoxidável

Comandos	3
Fundo	900 mm
Tipo de Placa	Cromo Duro
Espessura da Placa	12 mm
Tensão	400 V
Potência	18,00 kW
Peso	154 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da superfície de cromo duro?

A superfície de cromo duro é reconhecida pela sua extrema resistência ao desgaste, riscos e corrosão, garantindo uma vida útil prolongada e mantendo as suas propriedades antiaderentes.

A chapa é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design com peto soldado e o canal com orifício para evacuação de gordura, juntamente com a gaveta recolhe-gorduras extraível em aço inoxidável, facilitam significativamente a limpeza diária.

Para que tipo de espaços esta chapa é mais indicada?

Devido à sua potência e dimensões, esta chapa é ideal para cozinhas de restaurantes de médio a grande porte, cantinas e outros estabelecimentos que exigem alta capacidade de produção.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Absolutamente. O equipamento dispõe de um termostato de trabalho regulável até 300°C, permitindo um controlo exato da temperatura para diferentes tipos de cozinhados, além de um termostato de segurança.

Como são as dimensões deste equipamento?

Este equipamento tem dimensões de 1200x900x300 mm (AxFxH), sendo um modelo de sobremesa que se adapta a balcões ou bases existentes na sua cozinha profissional.